



MEREGALLI FRANCE



GRAPPA DI SASSICAIA - DOMAINE JACOPO POLI



Très belle réalisation. Un produit d'exception d'une grande finesse, à l'image et à la hauteur du célèbre Sassicaia de la Tenuta San Guido, vin icône dans le monde entier. La Grappa di Sassicaia est donc tout en élégance et en finesse. Sa couleur brune est obtenue après un long moment en barrique.

RÉGION : Toscane

TYPE DE GRAPPA : Grappa ambrée barrique (Barricata)

CÉPAGES : Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

DISTILLATION : Artisanale, par petits lots, dans des alambics en cuivre rouge, les rares encore existants, composés de 12 chaudières à vapeur, idéales pour la distillation des raisins. Élevage de quatre ans en barrique de chêne français de 225 litres puis en barrique de Sassicaia pendant un an.

ROBE : Jaune ambrée avec de beaux reflets brillants.

NEZ : Une palette aromatique impressionnante, aux notes de torréfaction et des nuances de vanille, de café et de cacao.

BOUCHE : On retrouve d'agréables arômes fruités avec de séduisantes notes boisées. Complexe, structuré, majestueux.

CONSEIL : Nous vous recommandons la dégustation dans un grand verre tulipe voir à cognac, avec une température de service d'environ 16 à 18°C.